



www.NaiRobRoo.com

greentourism

“นายรอบรู้” หัวใจสีเขียว พาเที่ยวทั่วไทย

ปั่นเลาะสวน
ชวนสนุก

อัมพวา

ถ้าให้หลับตานึกถึง อ. อัมพวา ภาพในความนึกคิดคงหนีไม่พ้นตลาดน้ำยามเย็นซึ่งตลอดสองฝั่งคลองอัมพวาลากล่ำด้วยผู้คนจนถึงขั้นเบียดเสียด ระยะเวลาเพียงไม่กี่ปี อำเภอเล็กๆ ของ จ.สมุทรสงครามแห่งนี้เติบโตรวดเร็วเกินกว่าที่ใครจะคาดไปถึง วันศุกร์-เสาร์-อาทิตย์ ที่นี่ไม่เคยว่างไร้ผู้คน อาจเพราะเป็นเมืองที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ บวกกับบรรยากาศอันเต็มไปด้วยกลิ่นของร้านรวงที่ต่างผุดโผล่ขึ้นในการตกแต่งร้านและสรรหาสินค้ามาวางขายให้โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ท่ามกลางกลิ่นอายความเป็นตลาดเก่าซึ่งเหล่าคนกรุงต่างโหยหา เมื่อวันหยุดสุดสัปดาห์มาถึง จุดหมายปลายทางของหลายๆ คนจึงอยู่ที่ “อัมพวา”

ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ องค์การยูเนสโกได้มอบรางวัลชมเชย (Honourable Mention) ด้านการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม (UNESCO Asia-Pacific Heritage Awards) แก่อำเภออัมพวา เป็นรางวัลที่ได้มาในช่วงที่อัมพวาเริ่มเป็นสถานที่ท่องเที่ยวอดฮิตในหมู่นักท่องเที่ยว จนถึงทุกวันนี้อัมพวาก็ยังคงเป็นที่เที่ยวฮอตฮิตติดลมบนอยู่

แม้กระแสการท่องเที่ยวจะคึกคักเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะช่วงวันหยุด แต่หากอยากสัมผัสเสน่ห์ที่ซึ่งแตกต่างจากกระแสนิยม อัมพวาในวันนี้เงียบสงบมีกลิ่นอายชวนค้นหาผิดแผกจากวันที่ผู้คนอันหนาแน่น

ใน อ. อัมพวามีถนนสายเล็กๆ ให้เลาะเลียบไปตามเรือสวนชีชวนกันชมทิวทัศน์เพลินตา มีวัดวาอารามให้เที่ยวแบบอัมบุญอุ้นใจ พร้อมชุ่มฉ่ำกับบรรยากาศริมน้ำแม่กลอง แม่น้ำสายสำคัญซึ่งยังคงโอบอุ้มสรรพชีวิตมาตั้งแต่อดีตจวบจนปัจจุบัน

การค้นหาเสน่ห์ของเมืองอัมพวาในวันสบาย ๆ อย่างนี้ คงไม่มีการเดินทางแบบไหนน่าสนใจเกินกว่าการปั่นจักรยานเที่ยวชม แล้วอัมพวาในมุมที่คุณไม่เคยรู้จักจะไม่มีทางหลุดรอดไปจากสายตา

จักรยานพร้อม แผนที่พร้อม ที่สำคัญ-“คุณพร้อมไปด้วยกันแล้วใช่ไหม กระโดดขึ้นจักรยานคู่ใจไปกันเลย!”

เรื่อง : ปฐวี พรหมเสน, ระพีพร ตันตราภิรมย์ ภาพ : ประเวศ ตันตราภิรมย์





- ๕ โบสถ์ปรกโพธิ์ในค่ายบางกุ้ง ได้รับการยกย่องให้เป็น Unseen in Thailand
- ๖ วัดแก่นจันทร์เจริญ วัดเก่าแก่ท่ามกลางสวนลิ้นจี่
- ๗ โบสถ์วัดอัมพวันเจติยาราม
- ๘ จิตรกรรมฝาผนัง รายล้อมองค์พระพุทธรูป ที่วัดอัมพวันเจติยาราม
- ๙ หมู่เรือนไทยท่ามกลางบรรยากาศร่มรื่นในอุทยาน ร. ๒
- ๑๐ พระพุทธไสยาสน์วัดปากน้ำ

ปันต่ออีกเพียงนิดใจ ไม่ไกลจากวัดบางแคใหญ่ เราก็มายังวัดบางแคน้อย ชมโบสถ์อันวิจิตรที่ภายในประดับตกแต่งด้วยไม้สักทอง ซึ่งช่างบุญมี ช่างประดิษฐ์ ช่างฝีมือจากเมืองเพชร เป็นผู้แกะสลักโดยใช้ภาพวาดของ ส. ธรรมภักดี เป็นต้นแบบ ผนังด้านหลังองค์พระประธานแกะสลักเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตชาวสมุทรสงครามในราวปี พ.ศ. ๒๔๘๐ ดังเช่นตลาดน้ำ การทำน้ำตาลมะพร้าว ตลอดจนเรือชนิดต่างๆ ที่ล่องอยู่ในลำน้ำแม่กลอง อย่างเรือกลไฟ เรือใบ เรือแจว เป็นต้น ส่วนผนังด้านซ้ายและขวาแกะสลักเรื่องพระเจ้าสิบชาติ

จุดหมายต่อไปคือวัดปากน้ำ สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ราวรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ในบริเวณวัดมีสถานที่สำคัญหลายแห่งซึ่งล้วนมีรูปแบบศิลปะผสมไทย



ภาพ : วิจิตร แซ่เฮ้ง

จีนที่ควรชม ที่เด่นที่สุดคือวิหารพระพุทธไสยาสน์ เป็นอาคารก่ออิฐถือปูน สร้างเมื่อ ร.ศ. ๑๒๗ หรือราว พ.ศ. ๒๔๕๑ ตกแต่งด้วยปูนปั้นและเครื่องถ้วย ภายในประดิษฐานพระพุทธไสยาสน์ปูนปั้นองค์ใหญ่ ว่ากันว่าเป็นพระนอนที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในสมุทรสงคราม

จากวัดปากน้ำ คุณจะได้นั่งเจ้าสองล้อไปบนสะพานแขวนที่ยัดด้วยลวดสลึงข้ามแม่น้ำแควอ้อมไปยังอีกฟากหนึ่ง ขอบอกว่าทิวทัศน์บ้านไม้เรียงเป็นทิวแถวรับกับโค้งน้ำสองฟากฝั่งนั้นสวยงามมาก ยิ่งช่วงพระอาทิตย์ใกล้ลับขอบฟ้า บรรยากาศ ณ สะพานแขวนนี้ยิ่งสุดแสนโรแมนติก

ลงจากสะพานแขวน เรามุ่งหน้าต่อไปยังค่ายบางกุ้ง สถานที่ประวัติศาสตร์ในสมัยพระเจ้าตากสินมหาราช ชมความงามของโบสถ์ปรกโพธิ์ โบสถ์ก่ออิฐถือปูนสมัยอยุธยาซึ่งถูกปกคลุมด้วยรากไม้ใหญ่ของทั้งโพ ไทร ไกร และกร่าง รากไม้เหล่านี้ช่วยให้โบสถ์คงรูปอยู่ได้ ทั้งยังทำให้ดูขรึมขลัง โบสถ์หลังนี้อยู่ในความดูแลของวัดบางกุ้ง ปัจจุบันยังใช้เป็นที่ประกอบสังฆกรรมต่างๆ รวมถึงการบรรพชาอุปสมบท ภายในโบสถ์ประดิษฐานหลวงพ่อดำโบสถ์น้อย (หลวงพ่อนิลมณี) พระพุทธรูปปูนปั้นองค์ใหญ่ ภาพจิตรกรรมบนผนังโบสถ์แม้จะจางเลือนแต่ก็ยังพอเห็นเค้าโครงว่าเป็นเรื่องราวในพุทธประวัติ

จากค่ายบางกุ้งก็ถึงเวลาต้องออกแรงปั่นเป็นระยะทางไกลเพื่อข้ามสะพานบางคนทีแล้ววนกลับเข้าสู่ตัว อ. อัมพวา แต่ความเหนื่อยของคุณจะละลายหายไปเมื่อได้พบเห็นวิถีชีวิตชาวสวนที่แสนเรียบง่ายตลอดเส้นทางบนอานจักรยาน บางคนถึงกับเปรยว่าอยากหยุดเวลาไว้ที่นี่เลยละ

จุดสุดท้ายของเส้นทางคือ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย หรือเรียกโดยย่อว่าอุทยาน ร. ๒ นิवासถานเดิมของสมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี ในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และเป็นสถานที่ที่พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยทรงพระราชสมภพ สิ่งน่าสนใจภายในอุทยานฯ คือพิพิธภัณฑ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งเป็นเรือนไทยหมู่ ๕ หลัง จัดแสดงโบราณวัตถุและข้าวของเครื่องใช้ส่วนพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย บางหลังก็จัดแสดงเครื่องใช้ในห้องของหญิงไทยในอดีต ใครอยากรู้ว่าห้องทับทิมไทยสมัยก่อนเป็นอย่างไรก็ขึ้นไปชมกันได้

นอกจากนี้ยังมีสวนวรรณคดีซึ่งเต็มไปด้วยพรรณไม้ที่กล่าวถึงในวรรณคดีไทยทั้งไม้ดอกและไม้ใบกว่า ๑๔๐ ชนิด ให้นักท่องเที่ยวหัวใจสีเขียวได้เดินชมอย่างเพลิดเพลิน หรือจะเดินเลยไปที่ทำน้าหลังอุทยานฯ รับลมริมแม่น้ำแม่กลองคลายเหนื่อยก่อนก็ดีไม่น้อย จากนั้นจึงค่อยไปปิดทริปลิ้งค์กันที่วัดอัมพวันเจติยาราม วัดสำคัญของราชวงศ์จักรี ซึ่งสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีทรงให้ช่างเขียนจากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลจำนวน ๑๐ คน ดำเนินการเขียนภาพพระราชประวัติและพระราชกรณียกิจของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ปั่นไปชิมไปให้พุงกาง

นอกจากวัดวออารามซึ่งมีสถาปัตยกรรมงดงาม น่าชมแล้ว คุณยังจะได้พบกับท้องร่องเรือสวนอันอุดมสมบูรณ์ของชาวอัมพวาตลอดทางที่ซึ่งจักรยานผ่าน ปั่นทริปนี้เราจึงไม่มีคำว่า “ทิว” ยิ่งช่วงฤดูร้อนมาเยือนเช่นนี้ สองข้างทางจะดาดดาษด้วยผลลั่นจี่สีแดงสด จนดูเหมือนบรรดาดต้นลั่นจี่แข่งกันออกผลมาแย่งน้ำลายคนชอบชิมผลไม้ เราค่อยๆ มองๆ ชมสวนลั่นจี่จากแนวถนนแล้วรู้สึกไม่จ๋าใจ ก็เลยขออนุญาตเจ้าของสวนปั่นจักรยานเข้าไปยลใกล้ๆ

ลั่นจี่ของดีอัมพวาที่ออกผลตกเต็มต้นนี้เป็นลั่นจี่พันธุ์ค่อม ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องรสชาติอร่อยแปลกลิ้นคือมีรสเปรี้ยวอมฝาด แต่พอกินเข้าไปแล้วกลับชุ่มคอชื่นใจ ทั้งเป็นลั่นจี่พันธุ์หากินได้ยากอีกด้วย ในสวนยังมีลั่นจี่ลำเภาแก้ว ลั่นจี่กะโหลกจีน ทอยยออกผลให้คนชอบลั่นจี่ได้ชิมกันจนถึงต้นเดือนพฤษภาคม

รสเปรี้ยวของลั่นจี่ที่เราชิมกันแทบพุงกาง ถูกสลับด้วยรสหวานฉ่ำอมเปรี้ยวพอเหมาะพอเจาะของส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่อัมพวาผลโตๆ ซึ่งมีให้ชิมกันตลอดทั้งปี เนื้อส้มโอพันธุ์นี้แห้งสนิท มีสีนวลคล้ายสีน้ำผึ้ง หากมาเที่ยวช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคม คุณต้องถามหาส้มโอพันธุ์ท้องถิ่นของอัมพวา ซึ่งมีลักษณะเด่นคือ เมื่อผลแก่จัดจะมีผิวสีเหลืองทองทั่วทั้งลูก กลีบใหญ่น้ำเยอะ รสหวานอมเปรี้ยว คนอัมพวากระซิบว่า ถ้าจะให้อร่อยเด็ดต้องคั้นน้ำสดๆ แล้วดัดรสเปรี้ยวด้วยเกลือป่น แซ่เย็นๆ ดื่มหดกระหายหน้าร้อนได้ดี มีวิตามินซีคับแก้ว

ไม่เพียงลั่นจี่กับส้มโอรอให้คุณไปชิม เพราะเอกลักษณ์ของสวนในอัมพวาคือการเป็นสวนผสม ดังนั้นจึงมีไม้ผลสลับกันออกผลให้ได้เก็บกินตลอดปี ไม่ว่าจะเป็นกล้วยหอม ชมพูทับทิมจันทร์ ชมพู่น้ำดอกไม้ ชมพูมะเหมี่ยว หรือมะพร้าวน้ำหอม หลากๆ สวนยังมีตะลิงปลิง มะปราง รวมทั้งผลไม้หายากอย่างน้อยหนึ่ง ให้ลิ้มรสอร่อยแบบปลอดสารพิษด้วย



- ๑๑ สวนผลไม้ในอัมพวา มีทั้งลั่นจี่ ส้มโอ และมะพร้าว
- ๑๒ สะพานแขวนวัดปากน้ำ
- ๑๓ จุดชมทิวทัศน์คั้งน้ำอันสวยงามอีกแห่งในอัมพวา
- ๑๔ กรรมวิธีผลิตน้ำตาลมะพร้าวของชาวบ้านอัมพวา
- ๑๕ เรือข้ามฟากจากท่าเรือวัดบางแคใหญ่
- ๑๕ สบงงามยามรุ่งสาง ณ อัมพวา

สวนผลไม้อยู่ตรงไหน? ให้แวะเที่ยว

คุณสามารถแวะชมสวนผลไม้ได้ตลอดสองข้างทางที่ผ่าน ซึ่งคนอัมพวาเรียกกันว่า “ถนนผลไม้” จุดใหญ่ๆ จะอยู่บริเวณวัดบางแคใหญ่ ไปจนถึงวัดปากน้ำ และช่วงค่ายบางกุ้งไปจนถึงสะพานบางคนที แต่หากคุณยังมีแรง ขอแนะนำให้ปั่นไปแถววัดแก่นจันทร์เจริญ ใน ต.บางพรหม อ.บางคนที ไกลออกไปทว่าไม่ไกลเกิน ละแวกนั้นมีส่วนผลไม้มีรู้นอุดมสมบูรณ์เช่นเดียวกับบริเวณถนนผลไม้

เอนกายขึ้น...เย็น...ริมสายน้ำ

อารมณีสลัดสล้อย่างนี้ คงไม่มีอะไรดีไปกว่าได้พักสบายๆ ผ่อนคลายความเมื่อยล้า หลังปั่นจักรยานตะลอนทัวร์กันมาทั้งวัน อัมพวามีที่พักริมน้ำให้เลือกพักสบายๆ มากมาย อยากซึมซับบรรยากาศตลาดเก่าในวันที่ผู้คนไม่พลุกพล่าน ก็เลือกพักริมคลองอัมพวาย่านตลาดน้ำ ถ้าอยากพักในโฮมสเตย์หรือรีสอร์ทเก๋ๆ ก็มีให้

เลือกสรรตลอดฟากฝั่งน้ำแม่กลอง รุ่งเช้าของวันพรุ่งอย่าลืมสลัดความงัวเงียออกจากตัว แล้วมาร่วมใส่บาตรพระสงฆ์ที่พายเรือบิณฑบาตล่องมาแต่เช้าตรู่ เสน่ห์อันลึกซึ้งของอัมพวา ต้องสัมผัสเท่านั้นจึงจะรู้สึกได้...

ชมคนปาดตาล ชิมน้ำตาลมะพร้าวสดๆ

เมื่อใส่บาตรเสร็จแล้ว ก็คว่ำจักรยานปั่นไปรับอากาศบริสุทธิ์กันต่อ เราขอเสนอ “เส้นทางแห่งความหวาน” ให้คุณค่อยๆ เลาะเลียบชมการทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นอาชีพดั้งเดิมของคนอัมพวาที่ปัจจุบันคนรุ่นหลังๆ ไม่ค่อยได้สานต่อแล้ว เตาตาลใหญ่ๆ ที่เข้าไปเที่ยวชมได้สะดวกอยู่ริมทางหลวงหมายเลข ๓๒๕ แม้การทำน้ำตาลมะพร้าวของชาวบ้านที่เตาตาลหลายแห่งจะเป็นการสาธิตให้นักท่องเที่ยวชม แต่ถึงอย่างนั้นเราก็ยังได้ชมตั้งแต่ขั้นตอนแรกคือการปาดตาล ไปจนกระทั่งขั้นตอนสุดท้ายที่ได้เป็นน้ำตาลมะพร้าว ที่เตาตาลเหล่านี้ยังมีน้ำตาลสด

รสหวานหอมให้ดื่มแก้กระหาย มีน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวสดใหม่จากเตาให้ซื้อติดไม้ติดมือไปหวานกันต่อบ้านด้วย ได้ชมทุกขั้นตอน ถ้าปั่นไปตรงเวลาเช้าเจ็ดโมงครึ่ง ถึงราวๆ เก้าโมงเช้า

สองล้อคู่ใจ หาได้ไม่ยาก

ใครไม่สะดวกหอบหิ้วเจ้าสองล้อไปด้วยก็ไม่ต้องกังวล ที่อัมพวาเรามีให้เช่า ตรงไปทีบริเวณปากทางเข้าตลาดน้ำอัมพวากันได้เลย เดิมนักท่องเที่ยวติดต่อเช่าจักรยานได้ที่สถานีไทยทิพย์ แต่ช่วงนี้เขาปิดทำการชั่วคราว เราก็เลยขอเช่าจักรยานที่ร้านกาแฟ ซึ่งก็อยู่ในสถานีไทยทิพย์นั่นเอง ที่นี้เปิดให้เช่าตั้งแต่แปดโมงเช้าถึงหกโมงเย็น สอบถามได้ที่ โทร. ๐๘-๒๗๗๗-๕๕๙๙ อัตราค่าบริการ ๑ ชั่วโมง ๓๐ บาท, ๒ ชั่วโมง ๕๐ บาท, ๓ ชั่วโมง ๑๕๐ บาท, ๔ ชั่วโมง ๑๘๐ บาท, เกิน ๕ ชั่วโมง หรือเหมาทั้งวัน ราคา

๒๕๐ บาท นอกจากนี้ในวันธรรมดายังติดต่อได้ที่เรือนสบาย ตั้งอยู่ในตลาดน้ำอัมพวา ซึ่งมีกิจกรรมปั่นชมสวน นำเที่ยวโดยคนอัมพวา รับประกันไม่มีหลงทาง โทร. ติดต่อที่ ๐๘-๖๓๕๔-๗๔๑๘

ลัดล่อง กลับเข้าอัมพวา

บนเส้นทางนี้หากคุณหมดแรงกลางทาง ปั่นก็ไม่ไหว ไปต่อก็ไม่ถึงแน่แล้ว เรามีตัวช่วย-จุ่งจักรยานคันน้อยๆ ของคุณลงเรือข้ามฟากกลับมายังตัว อ.อัมพวาสิ บรรยากาศโดนเลยละ ท่าเรือวัดบางแคใหญ่เปิดบริการคุณๆ เฉพาะช่วงโรงเรียนเปิดเทอม ส่วนท่าเรือวัดบางนางลี่ใหญ่เปิดบริการทุกวัน ค่าเรือข้ามฟากถูกแสนถูก ทั้งรถทั้งคนเพียง ๕ บาทเท่านั้น สีสันอย่างนี้ ถึงมีแรงปั่นกลับอัมพวา ก็แก้งหมดแรงได้-ไม่ว่ากัน



ความเป็น “เมืองสามน้ำ” คือมีทั้งน้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย ไหลมารวมกัน ทำให้ จ.สมุทรสงคราม หรือเมืองแม่กลอง มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีอาหารทะเลสด ๆ อย่างปลาทุให้ลิ้มชิมรส บนบกดินก็อุดมด้วยแร่ธาตุ ไม่ว่าจะปลูกไม้ใดก็ได้ผลผลิตงาม ดังเช่นลิ้นจี่อัมพวาอันเลื่องชื่อ ส้มโอรสเลิศ และน้ำตาลมะพร้าวหอมหวาน ผลผลิตจากมะพร้าวในท้องถิ่น วัตถุดิบชั้นดีขนาดนี้เมื่อบวกกับฝีมือ ปลายจวักของคนแม่กลอง ทุกเมนูที่ปรุงจึงล้วนอร่อยล้ำค่านาน และไม่ว่าจะผ่านไปเมืองแม่กลองอีกสักกี่ครั้ง รสอร่อยคงเส้นคงวานี้ก็ไม่เคยทำให้ผู้ไปเยือนผิดหวัง

สด อร่อยลงตัว ที่ “เมืองสามน้ำ”



ข้างเผือก ร้านหกระดับกลางท้องร่องสวน (ตรงข้ามวัดบางพรหม ถนนสายอัมพวา-บางคนที อ.อัมพวา เปิด ๑๐.๐๐-๒๐.๐๐ น. หยุดวันจันทร์ โทร. ๐๘-๑๔๔๔-๓๖๔)

ด้วยความอร่อยลงตัวบวกกับวัตถุดิบที่คัดสรรคุณภาพมาเป็นอย่างดี ทำให้ผู้คนแวะเวียนมาลิ้มรสอาหารที่ร้านข้างเผือกไม่ขาดสาย กระทั่งเป็นร้านดังซึ่งต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองมาถึง ๔๐ ปีแล้ว

อาหารของเขาคือได้เลี้ยวหระดับเลา อย่างข้าวผัดปูที่เป็นเมนูธรรมดา ๆ แต่ป้าตัวเจ้าของร้านก็ปรุงออกมาได้เลิศรสหอมกลิ่นน้ำมันรำข้าว ที่สำคัญคือมีการเชิยปูชิ้นใหญ่เนื้อแน่นใส่มาเต็มที่ กินคู่กับซอสพริกพักทองสูตรเฉพาะของร้าน อร่อยเด็ดไม่เหมือนใคร ผัดไทยกุ้งแม่น้ำก็เป็นอีกเมนูที่ทำพลาด เพราะกุ้งแม่กลองนี่เขาว่า “อร่อยที่สุด!” กุ้งตัวอ้วนหนักเกือบกิโลฯ เลยเจ้าคะ นำมาแกะเปลือก แล้วทอดในน้ำมันท่วม ๆ จากนั้นตอกไข่ใส่ลงไป แล้วโปะด้วยเส้น



ผัดไทยที่ผัดคลุกเคล้ากับซอสปรุงรส โอ๊ย...เนื้อกุ้งสดเต่งเต่งหนึบอร่อยสมเป็นกุ้งสามน้ำจริง ๆ !

ส่วนไก่ต้มน้ำปลาที่เป็นจานแนะนำ เขาใช้ไก่กระหรี่ปั้วจากสวนผึ้ง เป็นไก่บ้านผสมกับไก่ป่าที่ชาวกระหรี่ปั้วเลี้ยงตามธรรมชาติ นำมาต้มกับน้ำปลาอย่างดีราว ๆ ๔๐ นาที ได้ไก่สีเหลืองนวลหนังเต่งเนื้อเหนียว เคี้ยวกำลังอร่อย กินกับน้ำจิ้มรสจัดโดนใจ ตามด้วยต้มยำปลาช่อนรสเข้มข้นเครื่องสมุนไพร

ที่สำคัญทุกเมนูของร้านปรุงโดยใช้เตาถ่านทั้งสิ้น พิถีพิถันทุกส่วน อย่างนี้เองจึงเป็นร้านอร่อยร้านดังยาวนานมาหลายสิบปี



หากมาไม่เจอผู้ใหญ่ทองหยิบที่แสงผู้เป็นลูกจะออกมาต้อนรับ พร้อมปรุงเมนูตามสูตร

- > หากอยากลิ้มรสอาหารพื้นบ้านอย่าลืมโทร. สั่งล่วงหน้า
- >> เรือนไทยริมน้ำที่โฮมสเตย์บ้านหัวหาด ซึ่งก็คือบ้านผู้ใหญ่ทองหยิบนั่นเอง



เยือน**ครัวผู้ใหญ่ทองหยิบ** ลิ้มรสอาหารพื้นบ้านรสเด็ด (โฮมสเตย์บ้านหัวหาด ไกลวัดราษฎร์บูรณะ อ.อัมพวา ต้องติดต่อล่วงหน้าที โทร. ๐-๓๔๗๓-๕๐๗๓, ๐๘-๗๑๕๖-๔๐๑๗)

ตะลุยเข้าสวนล้นจีบไปถึงครัวผู้ใหญ่ทองหยิบ ลิ้มรสเมนูพื้นบ้านที่หาวัตถุดิบได้ใกล้ ๆ แคหลังบ้าน ถ้ามาช่วงเดือน มี.ค.-เม.ย. จะได้ชิมปลาทุ่งลิ้นจี่แสนอร่อย ลิ้นจี่ที่ใช้ต้องเป็นพันธุ์คอมที่ยังไม่สุกมาก รสเปรี้ยวอมฝาดนิด ๆ นำมายำกับกุ้งแม่น้ำที่ย่างพอสุกเนื้อกุ้งยังฉ่ำ ๆ อยู่ รสหวานของเนื้อกุ้งผสานรสเปรี้ยวจากเนื้อลิ้นจี่ได้ลงตัว ทั้งน้ำยำยังมีกะทิสดเป็นส่วนประกอบ ปลาทุ่งลิ้นจี่ทั้งเปรี้ยวหวานมันกลมกล่อม ส่วนมะพร้าวในสวนก็นำมาทำแกงกะลากรูบ ใช้กะลาอ่อน หั่นเป็นชิ้นเล็กแช่น้ำมะพร้าวโรยเกลือนิดไม่ให้น้ำเค็ม รสเปรี้ยวหวานที่โลกเตรียมไว้ผัดกับหัวกะทิจนแตกมัน ใส่ลูกชิ้นปลารายทำเอง ต้มให้เดือดพล่าน แล้วใส่กะลากรูบและปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา ใส่กระชายซอยตามลงไป เสร็จแล้วก็ลิ้มรสอร่อยกันได้

อีกเมนูที่หากินยาก คือต้มส้มปลากุ้ย ซึ่งต้องใช้ “กล้วยน้ำไทย”

กล้วยพันธุ์พื้นบ้านของที่นี่ โดยต้องเป็นกล้วยที่เริ่มตั้งท้องออกเครืออ่อน ๆ ใช้เฉพาะปลีกกล้วยนำมาหั่นแล้วต้มกับน้ำแกงสารส้มที่ผสมส้มมะขามและเกลือเพื่อให้ปลีกกล้วยขาวนากิน ไชลกกะปิ หอมแดง กระเทียม และพริกไทยให้ละเอียด ใส่ลงต้มในน้ำส้มมะขาม แล้วใส่หมูสามชั้น กุ้งและปลีกกล้วยลงไป ปรุงรสให้เปรี้ยวหวานตามแทรกเค็ม นิด ๆ อร่อยแบบชดจนหยุดสุดท้ายเลยจ้า

ปิดท้ายความอร่อยกันด้วยปลาทุย่างน้ำปลามอญ จะให้อร่อยต้อง ใช้ปลาทุสดตัวเล็กกำลังกิน อย่างบนเตาถ่านไฟอ่อน ๆ ปิดด้วยใบตองย่างให้เป็น “ปลาทุน้ำตก” ที่เนื้อฉ่ำนิด ๆ จะได้ความหวานของเนื้อปลากินกับน้ำปลามอญสูตรของคณมอญแท้ ๆ ที่ล่องเรือมาขายหม้อขายไหที่หน้าบ้านผู้ใหญ่ มีส่วนผสมคือ ตะไคร้ กระชาย พริกขี้หนูสวน หอมแดง ใบมะกรูดสับละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว รสจัดจ้านอย่าบอกใคร



ปลากะพงหลงน้ำ
ปลาเนื้อดำแดดเดียว
และน้ำพริกไข่ปู



ละออ อยู่สมบุญ
เจ้าของร้าน

ภาพ : วิจิตร แซ่เฮ้ง



เกาเหลารวมกินคู่กับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว



ร้านหาไม่ยาก เพราะมีหลักกิโลฯ ยักษ์ตั้งโดดเด่นที่หน้าร้าน

เรือนลอย อิ่มอร่อยสบายกระเป๋า

(ทางเข้าวัดดาวโด้ง ถนนสายแหลมเตย-ปากลัด อ.เมือง
เปิด ๑๐.๐๐-๒๒.๐๐ น. โทร. ๐-๓๔๗๑-๘๕๕๙, ๐๘-๔๐๐๐-๙๖๖๑)

เป็นร้านที่คนแม่กลองต่างแนะนำว่า อาหารอร่อยแต่ราคาไม่แพง ทั้งบรรยากาศร้านก็ร่มรื่นโอโถง มีที่นั่งให้เลือกนั่งสบายๆ ด้านนอกหรือในห้องแอร์เย็นสบายแบบส่วนตัว

เมนูเด็ดที่สั่งกันแทบทุกโต๊ะคือปลากะพงหลงน้ำ รสชาติคล้ายต้มยำแต่เข้มข้นกว่ามาก เพราะเขาใช้หัวกะทิเคี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าวใส่น้ำมะขามเปียก เติมน้ำปลาหน่อย เคี้ยวจนงวด รวดพอท่วมตัวปลากะพงที่ทอดจนเหลือง เสิร์ฟมาในหม้อไฟรูปปลาเพื่อให้กะทิแตกมัน รสชาติกลมกล่อม

หากชอบรสชาติให้สั่งแกงป่าพริกกระเทียมปลากะพงรสเข้มข้นถึงเครื่องแกง เผ็ดร้อนชนิดน้ำหูน้ำตาไหล ต่อด้วยน้ำพริกไข่ปูรสจัด แล้วเบรกความเผ็ดด้วยเมนูปลาเนื้อดำแดดเดียว หรือปลากะเบนแดดเดียวทอด เนื้อปลาออกรสหวานนิดๆ เคี้ยวเพลินเพราะไม่มีกลิ่นคาว

ก๋วยเตี๋ยวปลาอัมพวา อร่อยจัดเต็มไม่หวงเครื่อง

(ถนนสายแม่กลอง-ดำเนินสะดวก อ.บางคนที
เปิด ๐๙.๐๐-๑๙.๓๐ น. หยุดวันอังคาร โทร. ๐๘-๕๕๐๙-๙๖๓๕)

ร้านนี้หาไม่ยาก เพราะมีหลักกิโลฯ ยักษ์เขียนชื่อ “ก๋วยเตี๋ยวปลาอัมพวา” ตั้งโดดเด่นอยู่หน้าร้าน ส่วนในร้านโปร่งโล่งน่านั่ง มีโต๊ะเก้าอี้ไม่ให้เลือกนั่งสบายๆ หรือจะเลือกนั่งเสื่อห้อยขา กินก๋วยเตี๋ยวเพลินๆ ก็ย่อมได้

คนที่ชอบก๋วยเตี๋ยวปลามาร้านนี้ไม่ผิดหวัง จะสั่งเส้นเล็ก เส้นหมี่ หรือบะหมี่ ก็ล้วนอร่อยครบเครื่อง เพราะเขาใส่เครื่องเคราไม้อื่น ทั้งปลาช่อนลวกเนื้อแน่น ลูกชิ้นปลาแบบยาวแบบกลม เกี้ยวปลาตัวอ้วน ปลาเต็ง และซีกก้วย ที่สั่งตรงจากตลาดปลาแม่กลองสดใหม่ทุกเช้า อีกทั้งเต้าหู้ เห็ดหอม เห็ดนางฟ้า สาหร่าย ตำลึง และผักกาดหอม ก็มีใส่มาแบบไม่หวง ใครชอบรสจัดให้สั่งต้มยำ รับรองรสจัดจ้านชนิดไม่ต้องเสียเวลาปรุงเพิ่ม เกาเหลาและลวกจิ้มก็เป็นทีเด็ดของร้านเช่นกัน นอกจากเครื่องเคราที่จัดมาเต็มชาม เขายังเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยวที่ทางร้านทำเอง จิ้มเครื่องเคราประดามีได้อร่อยเข้ากัน... เข้ากัน 🍋



ร้านโปร่งโล่งสบาย